

DES DE  1992

PERE VENTURA

RESERVA

BRUT

Primer



COMPARTE EL PLACER

Un cava afrutado, atractivo, festivo, delicioso.
La excusa perfecta para brindar
por lo que más te importa.

CARÁCTER

PRIMER RESERVA BRUT es un cava de extraordinaria frescura, aromático, sorprendente; paradigma de la armonía entre la delicadeza y la consistencia clásica.

Un cava alegre y agradable que se adapta a cualquier momento y ocasión, porque armoniza fruta y frescor con matices de una sutil complejidad.

ESPÍRITU PRIMER RESERVA BRUT

Es la brisa mediterránea que sopla ante una terraza en una noche calurosa; es el eco de una fiesta, el motivo de una nueva reunión de amigos.

PRIMER RESERVA BRUT tiene temperamento, respira juventud y goza en los ambientes nocturnos. Sin embargo, su espíritu también es proclive a la familiaridad y realiza aquellos momentos que nos son entrañables.

Delicadamente estuchado, es el regalo más adecuado para compartir momentos de placer.

DISFRÚTALO

A cualquier hora.

En una cena informal con amigos, en un aperitivo o en una sobremesa familiar. En un brunch con ensalada César, quiches, tarta de verduras o huevos a la benedictina.

Como aperitivo para realzar tapas selectas, embutidos finos y frituras ligeras. Reinventa la hora del té ofreciendo PRIMER RESERVA BRUT acompañado de hojaldres, galletas de mantequilla y vainilla, o barquillos.

SÍRVELO

A una temperatura de entre 6 y 8 °C y, una vez abierto, mantén su frescor para enardecer su carácter.

DES DE  1 9 9 2

PERE VENTURA

RESERVA

BRUT

Primer

VARIETADES

40% Xarel·lo, 40% Parellada, 20% Macabeo

ORIGEN

Viñedos del Bajo Penedès y del Penedès Central controlados por el equipo de expertos en viticultura de PERE VENTURA que garantizan la práctica de una agricultura sostenible y respetuosa con el entorno medioambiental.

Las viñas del PRIMER RESERVA BRUT crecen en suelos pobres, profundos y bien drenados a unos 250 metros de altitud, alcanzado unos rendimientos de productividad máximos de 12.000 kg/ha.

ELABORACIÓN

- ◆ Prensado neumático suave hasta alcanzar 5 bar, tras el enfriamiento de la uva entre 14 y 15 °C.
- ◆ Fraccionamiento del mosto en flor al 55%, seguido de un desfangado estático.
- ◆ Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 16 y 18 °C.
- ◆ Cupaje esmerado de las tres variedades que componen PRIMER RESERVA BRUT, y posterior clarificación.
- ◆ Segunda fermentación en botella conforme al Método Tradicional.

CRIANZA

De 15 a 18 meses sobre lías, en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas.



NOTA DE CATA

A la vista: presenta tonos de amarillo pajizo con insistentes reflejos de oro verde. Sus burbujas firmes y finas ascienden con energía formando un rosario perfecto.

En nariz: aroma primaveral, joven y delicado. Con un sugestivo frescor frutal, expresión de cítricos y azahares, rematada con suaves notas de almendras y tostados.

En el paladar: sensación de equilibrio y frescura, con un carbónico bien integrado que acompaña su gusto afrutado con ligeros matices de crianza.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Presión: 5 bar - Grado alcohólico: 11,5 (%Vol) - Acidez total (a.t.): 5,97g/l
Brut: 12 g/l

CERTIFICADOS

IFS, BRC e ISO22000 con el máximo grado de cumplimiento.